Oecon.
1861m

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

R

Ueber
Weine
und
deren sorgfältige Behandlung
auf dem Lager.

Magdeburg, 1811.

In Commission der Creutz'schen Buchhandlung.

Bayerische Staatsbibliothek München

Bayerische
Staatsbibliothek
München

An

Seine Königliche Hoheit

den

Durchlauchtigsten Fürsten und Herrn

C a r l

Fürsten Primas des Rheinischen Bundes,

Großherzog von Frankfurt rc. rc.

Durchlauchtigster Großherzog,

Gnädigster Fürst und Herr!

Die Huld Ew. Königl. Hoheit, die nicht nur die Herzen Ihrer beglückten Unterthanen mit Wonne erfüllt, sondern auch weit über die Grenzen Höchstderoselben gesegneter Fluren alles zur Verehrung und freudigen Bewunderung auffordert, läßt mich hoffen, daß Höchstdieselben mit gewohnter Gnade dem Verfasser erlauben werden, Ew. Königl. Hoheit dem erhabenen Beherrscher der herrlichsten Weinländer, diesen kleinen Versuch, als einen obgleich schwachen Beweis unwandelbarer tiefer Ehrfurcht zu Füßen legen zu dürfen.

Könnte dies kleine Scherflein zur Vermehrung der Kenntnisse meiner Mitbürger und zur Verwahrung vor Schaden, Höchstderoselben Beyfall erlangen, so würde ich mich vollkommen belohnt und beglückt fühlen.

Eurer Königlichen Hoheit

Magdeburg,
im October 1811.

unterthänigster
der Verfasser.

Einleitung,
nebst allgemeinen Bemerkungen.

Es ist nicht die Sache eines Einzigen, diesen Gegenstand vollständig und genau zu erläutern, denn schon die Behandlung der Traube auf der Kelter, die Gährungsmethode u. s. w. erfordern lange Erfahrung und Localkenntnisse, noch vielmehr aber werden solche bey diesem Geschäftszweige nöthig, wenn es die Frage gilt:

Wie muß ein noch junger Wein, (wie solchen in der Regel der Privatmann, oder Weinhändler 2ter Classe, von dem der Erstern erhält,) behandelt werden, wenn die gewöhnlichen Klagen und Zwistigkeiten unter ihnen aufhören

sollen; denn nicht immer ist es die Schuld des Weinhändlers, wenn der Käufer mit der erhaltenen Waare nicht zufrieden seyn will. —

Die Absicht der Herausgabe dieser wenigen Bogen geht vorzüglich dahin, den nicht sachkundigen Weinkäufer über die Forderungen zu belehren, die er rechtmäßig an den Verkäufer zu machen befugt ist. —

Höhere, weitläuftigere Belehrungen und Aufschlüsse über die Weinbehandlung lassen sich nicht auf wenigen Bogen ertheilen, und es sind, wie schon erwähnt worden ist, nicht die Kenntnisse und Erfahrungen eines Einzigen dazu hinreichend, diesen Gegenstand vollständig und genau abzuhandeln. —

Es ist zu verwundern, daß solcher nicht schon lange genugsam erörtert worden ist, wenn man in Erwägung zieht, wie schon seit Jahrhunderten, selbst im nördlichen Deutschland und namentlich in Hamburg, Lübeck, Bremen u. s. w. der Weinhandel blühte. Was der Verfasser dieses Aufsatzes über dies Thema vorfand, bestand größtentheils in gehaltlosen veralteten Schriften, voll Unsinn und Widerspruch, oder in Uebersetzungen aus dem Französischen, (in

welcher Sprache seit Jahren schon die meisten Werke dieser Art existiren,) daß es fast nicht der Mühe lohnt, ihrer aller weitläuftig zu erwähnen. Indessen ist der Verfasser dieser kleinen Schrift nicht abgeneigt, wenn sein Versuch eine gute Aufnahme finden sollte, sodann diesen Gegenstand vollständiger zu bearbeiten und vorzüglich sich zu bemühen, in einem größern Werke die von andern darüber aufgestellten Grundsätze zu prüfen und zu berichtigen, welches, nach seiner Ueberzeugung, der sicherste und einzige Weg ist, um mit den Aeusserungen über diesen Gegenstand endlich ganz in's Reine zu kommen.

Der Wein, diese köstliche Göttergabe, scheint einzig bestimmt zu seyn: dies zweydeutige Leben dem vom Schicksal noch nicht ganz Niedergebeugten erträglich zu machen; dem Glücklichen aber seinen Freudengenuß zu erhöhen! — Er ist also keine ganz gewöhnliche Gabe und verdient deswegen unsere ganze Aufmerksamkeit. Sehr mannichfaltig erscheint er uns überall; alle Modificationen seiner Art sind Resultate der verschiedenen Himmelsstriche, der Erdtheile des Bodens, auf welchem er erzeugt wurde; auch die sehr verschiedene Witterung eines jeden Jahres, die ganze Behandlung des Weins von der Kelter bis zu dem zum Verkauf bestimmten Lager, und vorzüglich die dazu erforderliche Gährungsmethode, alles dieses kommt hierbey gar sehr in Betrachtung. Noch eine kleine Abschweifung von meinem Gegenstande sey mir hier

erlaubt. Der Wein, dieses einzige Universalmittel, fast wider alle Uebel in einer Welt, wo außerdem sonst wohl kein anderes mögte gefunden werden können, hat, in seiner unverkümmerten Natur, gewiß sehr viele Aehnlichkeit mit dem Menschen selbst, denn Himmelsstrich, Boden, Behandlung und Erziehung, von Anfang an bis zu seinem Gebrauch, haben auf Beyde gewiß den mächtigsten Einfluß. Wie bey dem Menschen das Land, der Ort, seine Erzeuger und Pfleger in Betrachtung kommen, eben so auch beym Weine. In der Natur des Kindes liegt die Art des Knaben, in dem Triebe des Jünglings, sein Emporstreben zur vollen Kraft des Mannes. Diese verschiedenen Verwandlungen muß auch der Wein in chemischer Hinsicht durchlaufen, wenn er das werden soll, wozu er bestimmt zu seyn scheint. Im Most liegt die Kraft des künftigen Weines; aus einem mittelmäßigen Moste kann kein guter Wein hervorgebracht werden; ist der erstere eben gekeltert, so lassen sich die, den Chemikern von Profession bekannten Bestandtheile des Weins: Oele, Salze, und Luftarten, bey gehöriger Untersuchung, deutlich erkennen und beurtheilen; die weitläuftige Aufzählung derselben würde uns hier zu weit führen, doch erklären wir Mehreres darüber auch

wohl ein ander Mal. Für's Erste wollen wir uns an den hauptsächlichsten Vorkenntnissen begnügen lassen. —

Wie schon erwähnt: von der gehörigen Gährung des Mostes hängen die Eigenschaften des künftigen Weines ab. Sind in dieser Hinsicht auf der Kelter und bey dem darauf folgenden Gährungs-Prozeß Fehler begangen worden, so lassen sich solche hernach durch Kunst nie wieder verbessern. —

Kauft man junge rohe, oder wie der Kunstausdruck heißt: unschoone Weine, so hat man vorzüglich Rücksicht zu nehmen auf ihren Gehalt an Zuckerstoff, auf ihren Geruch und den Geschmack nach der Eigenheit des Bodens, oder in der Kunstsprache: die Gähre, und endlich nach dem mehr oder weniger darinnen enthaltenen Sauerstoff. — Die Stärke der Weine, oder ihr Gehalt an spirituösem Wesen, ist ebenfalls, nach Maaßgabe des Clima's und Bodens, sehr verschieden. Die meisten Französischen, Spanischen, Italienischen und Ungar-Weine und vorzüglich die feurigen Weine aus dem südlichen Frankreich behaupten hierin vor den Deutschen einen sehr bedeutenden Vorzug, so daß, nach chemi-

schen Untersuchungen, aus drey Theilen der Erstern sich Ein Theil Spiritus, aus Funfzehn Theilen der Letztern aber sich ebenfalls nur Ein Theil durch den Scheidungs-Prozeß erlangen läßt; jedoch machen hievon einige am Rhein und Mayn gewonnene Weingattungen eine bedeutende Ausnahme. Die Eigenheit der Gähre eines Gewächses giebt dem einen Weine allerdings wohl einen schätzbaren Vorzug vor einem andern, der solche nicht hat, allein es ist mit nichten eine seiner Haupt-Eigenschaften, wenn man einen Wein von Gehalt und Kraft zu haben wünscht. Hierbey entscheidet allein sein geistiges, jedoch keineswegs erkünsteltes Wesen. Der Wein stärkt und nährt, wenn er durch Natur und wohlgepflegtes, nicht gar zu hohes, Alter, Geist und Kraft besitzt. Dies kann man dreust von jedem guten Gewächs Französischer und Rheinischer Weine behaupten. — Ohne besonderes Alter läßt sich dieselbe und in mancher Hinsicht noch größere Wirkung auch von den besten Ungarweinen erwarten, besonders von dem vortrefflichen Tokayer, diesem wahren Labsal der Kranken und Wiedergenesenden. Ein gleiches ist bekannt von folgenden: von Xereser Sect, Alicantwein, von altem Mallaga, Madera, von den Weinen aus den Canarischen Inseln, von den

ächten Port- und Cap-Weinen. — Endlich stehen diesen allen wenig nach die herrlichen Muscatweine von Rivesaltes, Frontignan, Lünel, einige Italienische Weine: Lacrima Christi u. s. w.

Nach diesen allgemeinen Vorkenntnissen mag nun hier einiges über die Behandlung der Weine auf dem Lager, als der eigentliche Zweck dieser kleinen Schrift, folgen. Ein vollständiges Lager von gutem dauerhaften Holz, durch einen Sachverständigen in Stand gesetzt, in einem nicht dumpfigen, schlechten oder vernachläßigten Keller, ist das erste Erforderniß. Soll der angekommene Wein auf Bouteillen abgezogen werden, so ist es nöthig, das Gebind sogleich aufzuschlagen, anzustechen und den Spund nur leise wieder darauf zu stekken. In diesem Zustande lasse man es ein Paar Tage liegen, und ist der Wein darnach von der durch die Reise bewirkten Erschütterung wieder völlig beruhigt, so ziehe man das Gebind auf Einmal ganz auf Bouteillen ab, propfe diese mit neuen Korken fest zu und lege sie am kühlsten Ort wohlverwahrt im Keller hin. Bey den Korken wird es gut seyn, (wenn es Zeit und Gelegenheit erlaubt,) solche zuvor auszukochen, theils wird dadurch das holzige, unreine

Wesen herausgezogen, theils erhalten sie auf diese Weise mehrere Geschmeidigkeit, Biegsamkeit, lassen sich besser, besonders was die Langkorke betrifft, in die Oeffnung der Bouteille bringen und sind, auf solche Art zubereitet, für die Zukunft viel dauerhafter als die nicht ausgekochten, nur versteht es sich von selbst, daß sie zuvor gehörig wieder ausgetrocknet seyn müssen, ehe man sie zum Gebrauch nimmt. — Soll der angekommene Wein auf dem Faße liegen bleiben, so muß gleichwohl der Spund geöffnet, der Wein gehörig nachgesehen und das Fehlende durch einen reinen, guten Wein ersetzt und aufgefüllt werden und damit, nach etwa 8 Tagen, immer wieder fortgefahren werden. Jede Vernachläßigung hierin, bestraft sich gewöhnlich selbst, durch den Schaden, welchen man erleidet, wenn man das regelmäßige Auffüllen der Weine, besonders auf größern Gebinden, versäumt hat. Auch mit dem Spundtuche sey man nicht karg, denn was reine frische Wäsche dem menschlichen Körper ist, das ist das reine Spundtuch dem Weine. — Bey größern Lager-Fässern ist es durchaus nothwendig, solche mit eisernen Reifen oder Bänden zu versehen, um ein sehr mögliches Unglück: das Losspringen der hölzernen Bände und das Auslaufen des Weins dadurch zu verhüten. —

Bey rothen Weinen, welche sehr vielen Färbestoff bey sich führen, trifft es sich oftmals, daß wenn solche lange Zeit auf Bouteillen gelegen haben, sie ein röthlich schleimigtes Wesen absetzen, das sich stark in den Bouteillen anhängt; dies erregt bey Mißtrauischen nicht selten den Verdacht einer damit vorgegangenen Verfälschung, welches aber gewiß nicht allezeit der Fall ist, sondern größtentheils daher rührt, daß die natürlichen Grundstoffe dieser Weinsorte, die schon in der Traube selbst dick und schwer enthalten sind, durch Fermentation nicht genugsam haben ausgetrieben werden können. Man muß unter solchen Umständen, wenn nemlich einen Privatmann bey einer kleinen Anzahl Bouteillen, eines sonst sehr guten Weins, dieser Unfall trifft, nicht gleich zum Filtriren schreiten, weil durch diese, übrigens nicht zu verwerfende Methode, doch immer etwas von der eigenthümlichen Güte eines Weins mit verloren geht; sondern man bediene sich dabey nur folgender, ganz einfachen und zweckmäßigen, Verfahrungsart. Will man den Wein, der sich solchergestalt in den Bouteillen angesetzt hat, oder welcher einen starken Bodensatz hinterläßt, bald in Gebrauch nehmen, so stelle man diese, sonst niedergelegten Bouteillen, nur einige Tage zuvor auf, so fällt dieses schleimigte röth-

liche Wesen gewiß zu Boden, (wenn solches nemlich von der Art und Natur des Weins selbst herrührt und nicht etwa sonst durch eine künstliche Mischung entstanden ist,) und der Wein kann übrigens hell und klaar abgegossen werden, ohne daß etwas von seiner vorigen Eigenthümlichkeit und Güte verloren geht. —

Vorhin ist schon beyläufig erwähnt worden, wie nothwendig die ängstlichste Reinlichkeit und Ordnung bey der Behandlung des Weins sey. Hier soll denn noch umständlicher von der in Standsetzung der leeren Gefäße, welche mit Wein gefüllt werden sollen, gehandelt werden. Hat man neue Gefäße und will solche mit Wein füllen, so versteht es sich von selbst, daß solche zuvor tüchtig ausgebrühet werden müssen, damit die Holzlauge gänzlich aus dem Gebind herausgeschafft wird und man darf dabey das heiße Wasser nicht schonen und die saure Arbeit nicht scheuen. Nach etwa 24 Stunden werden diese größern und kleinern neuen Weingefäße recht tüchtig noch ein Mal gerüttelt und geschüttelt, darauf mit frischem Brunnenwasser nachgespült und sodann an einen reinlichen und trockenen Ort, auf ein dazu eigends bestimmtes Lager dergestalt hingelegt, daß das Spundloch nach unten zu liegt, damit das Wasser gehörig aus dem

Gefäße auslaufen kann. — Bey denen, auf solche Weise in Stand gesetzten, Gefäßen, haben die Weinhändler von Profession noch ein sehr schätzbares Mittel, sie zur Aufnahme des Weins vollends tauglich zu machen und vorzubereiten: sie pflegen nemlich alle ihre kleinern Gebinde nun noch mit trüben, dicken Wein, oder dem sogenannten Wein-Druf zu belegen, nachdem solche erst vorher mit etwas Schwefel eingebrannt worden sind. In einem großen Weinlager bleibt gewöhnlich, in den 5 Oxhoft- und weit größern Stücken, immer so viel trüber und dicker Wein zurück, der, wenn ein großes Stückfaß leer gemacht, oder, wie es in der Kunstsprache heißt: abgestochen wird, nicht gleich anders benutzt werden kann, als daß man kleinere leere Gefäße damit belegt und solche nach der Terminologie: weingrün macht. Von diesem Wein-Druf werde ich weiterhin noch erwähnen, jetzt sey nur hier dies gesagt, daß er bey Behandlung der neuen kleinern Gefäße, die in Ermangelung dieses Drufs mit andern hellen Wein belegt werden müßten, ausnehmenden Vortheil und bedeutende Ersparniß schafft, denn er kann hernachmals, bey fernerer Bearbeitung, dennoch sehr gut benutzt werden, und hat hier noch den wesentlichen Dienst geleistet, bey dem neuen Gefäße die offenen Holz-

Poren zu verschließen und solche dicht zu machen. — Hernach wenn der Druf abgelassen ist, werden die leeren Gefäße wieder, wie vorerwähntermaßen, aufs Neue gereinigt und nochmals eingebrennt. — Bey diesem Einbrennen der Gefäße ist ebenfalls eine gewisse Behutsamkeit nöthig. Zu einem Eymer oder zwey Anker-Gefäß, nehme man ein Stück von etwa einem halben Zoll Schwefel-Einschlag, befestige solchen an einem etwa $\frac{3}{4}$ Ellen langen, starken Eisendrath, welcher, nach unten zu, etwas gekrümmt seyn muß, damit er das kleine Stück Schwefel-Einschlag gehörig fest halten kann, und solcher nicht in das Gefäß herab fällt, wo er nachtheilig wirken möchte. Angezündet wird dieser Einschlag in das Gefäß eingelassen, der Spund schräg drauf gesteckt, so lange als bis man glaubt, daß der Schwefel heruntergebrannt seyn könnte; darnach man das Abgebrannte am Drath herausziehet und den Spund sogleich fest einschlägt. Nur muß man zuvor, ehe man ein solches Gebind zuschlägt, das Gefäß umwenden um die Feuchtigkeit, welche sich etwa durch den Schwefel zusammen gezogen haben könnte, herauszuschleudern. — Man hat übrigens, außer dem Schwefel, noch mehrere Ingredienzien zum Einbrennen der Weingefäße versucht, aber eins ist immer widersinniger, als

das andere. Das Beste, aber auch Kostbarste, mögte leicht noch die Muscatnuß seyn. Ueberhaupt ist dies, gegen den Schwefel, eine bloße Spielerey, im Großen angewandt viel zu kostbar und wäre vielleicht nur in dem Falle schicklich anzuwenden, wo etwa für einen Brustkranken, dem der Schwefel, auch selbst in ganz geringer Quantität, schädlich werden könnte, in einem kleinen Gefäß ein Stärkungswein, einige Zeit, aufbewahrt werden sollte. Wie bey den neuen Weingefäßen, so muß auch bey den alten verfahren werden, welche schon ein oder etliche Mal gebraucht worden, das Reinigen mit heißem und hernachmals mit kaltem Wasser, darf niemals, eben so wenig als das frische Einbrennen mit Schwefel versäumt werden. Auch brauche man die sehr nöthige Vorsicht, bey solchen Gefäßen, welche leichtsinnige Kunden unter Händen gehabt haben und prüfe solche ganz genau: man rieche zu dem Ende in das Spundloch, untersuche: ob etwa Brandtwein, Essig, Bier oder dergl. darinnen gewesen und werfe, ohne weitere Umstände ein solches Gebind unter die untauglichen; es mag zu jedem andern Zweck noch brauchbar seyn, zum Weingebrauche taugt es nicht mehr! — Viele, besonders Privatpersonen, welche in der Regel ihren Weinbedarf auf Bouteillen liegen haben, fürchten

sich außerordentlich vor dem Schwefel-Einschlag und glauben, daß solcher nicht nur dem Weine, sondern noch mehr der Gesundheit nachtheilig sey. — Auf gewisse Weise haben sie Recht, das übermäßige Einbrennen eines Weingefäßes mit Schwefel ist allerdings schädlich, besonders den Personen, welche eine schwache Brust haben, allein der wenige und vorsichtig angewandte Schwefel-Einschlag kann nicht nur der Gesundheit im geringsten nicht schaden, sondern ist auch dem Weine, welcher lagern soll, durchaus nothwendig und unentbehrlich. Nicht zu leugnen ist, daß diejenigen, welche ihren täglichen Weinbedarf nicht im eigenen Keller vorräthig haben, sondern solchen jedes Mal von dem Weinverkäufer Bouteillenweis holen lassen, sehr oft einen zu stark geschwefelten Wein erhalten. Der Wein, welcher am Zapf liegt, dauert zum einzelnen Verkauf oft zu lang, kann indeß nicht von neuem abgestochen, oder auf ein anderes Gefäß gebracht werden, daher entsteht für den Weinhändler die unabänderliche Nothwendigkeit, ein am Zapf liegendes Gefäß von neuem wieder einzubrennen; bekommt nun bald darauf der Käufer von diesem Wein, so ist sehr natürlich, daß ihm, wegen des frischen Schwefels, Geschmack und Geruch desselben widerlich vorkommen muß. Für diejenigen, welche viel Schwe-

fel-Einschlag zu ihrem Keller-Bedarf nöthig haben, will ich dessen Zubereitungsart hierher setzen.

Man kauft ganzen Schwefel, setzt solchen, in einer eisernen Pfanne, auf ein mäßiges Kohlenfeuer, läßt ihn auf demselben völlig zerschmelzen, hütet ihn aber, daß er nicht anbrennt. Sobald er geschmolzen ist, legt man grobe Leinwandabschnitte, vom sogenannten Spundtuche hinein, (in der Länge etwa von einer halben Elle, und in der Breite ungefähr zwey Zoll,) nimmt sie heraus und nachdem sie erkaltet sind, verwahrt man sie zum Gebrauch. Einige specielle Kenntniß der verschiedenen Weinsorten wird Jedem angenehm und nützlich seyn, deswegen ich solche hier noch näher erwähnen will.

Vom Rheinwein.

Die Rheinweine haben unter allen übrigen Weinen jederzeit den Vorzug behauptet, und verdienen ihn auch, wenn sie ächt sind, mit allem Recht. Sie sind in der Regel leichter und bey weitem nicht so hitzig, als die Italienischen, Spanischen und einige Sorten Weine aus dem südlichen Frankreich; in dieser Hinsicht sind solche schwächlichen Personen, die nicht gerade

auch

auch an Säure im Magen leiden, als Tischweine zu empfehlen. Die Rheinweine sind nach Lage und Erdstrich sehr verschieden; ihr eigentliches Vaterland ist die gesegnete Gegend zwischen Maynz und Bacharach, oder der Rheingau (Ringau), und obgleich in den oberhalb Maynz gelegenen Gegenden auch vieler und guter Wein gebauet wird, so kann solcher doch nicht als ächter Rheinwein gelten. Unter die bekanntesten und besten Sorten zählt man Folgende: Johannisberger, Rüdesheimer, Laubenheimer, Nierensteiner, Hochheimer, Pfedersheimer u. s. w. Alle diese sind in ganz vorzüglichem Rufe, und da der Weinbau dieser Gegenden ihr hauptsächlichster Reichthum ist, so sind auch, seit langer Zeit schon, des Weinhandels wegen die besten Anstalten getroffen. — Alle Küper oder Küfer, wie man sie auch nennt, sollten billig Jahre lang in diesen Gegenden zubringen, um den Wein, vom Berge her bis zum Lager und Handel, genau kennen und behandeln zu lernen. —

Ein Ohm Rheinwein enthält 20 Viertel, der Eymer 40 Maaß,

nach Berliner Gemäß	$65\frac{55}{57}$	Maaß,
„ Casseler „	$36\frac{52}{103}$	Maaß,
„ Dresdner „	$78\frac{1}{3}$	Kannen.

Mosler Wein.

Die Mosler Weine sind nächst den Rheinweinen die gangbarsten; sie sind sehr angenehm und lieblich. Die Jahrgänge von 1746 und 1748 hält man, so wie bey den Rheinweinen, für die besten. Es sind von den Mosler Weinen keine besondern Gegenden, die vor andern vorzüglich wären, bekannt, man theilt sie nur gewöhnlich ein: in Obermosler und Niedermosler Weine. Gute Jahre müssen das Beste dabey thun. — Es werden auch diejenigen unter die Mosler Weine gerechnet, welche im ehemaligen Lothringischen, Luxemburg'schen, Lüttich'schen, um Löwen und Namur herum wachsen, und dafür verkauft. Der beste Einkauf der Mosler, welche nach verschiedenen Gegenden Deutschlands verführt werden, ist zu Cölln; so wie von den Rheinweinen zu Maynz und Frankfurt am Mayn, im Erstern bey Mappes, im Letztern bey Cornill. —

Dagegen ist der Handel mit den übrigen Deutschen Weinen, Neckar- und Franken-Weine ausgenommen, nicht sehr beträchtlich.

Der Neckarwein

vorzüglich im Würtembergischen, giebt, in ausgezeichneten Jahrgängen, immer noch ei-

nen sehr trinkbaren Wein; desgleichen die Badenschen Gewächse. Wenn auch diese Weine nicht bis in unsere Gegenden kommen, so wissen doch unsere Nachbarn solche sehr gut zu benutzen. Der Distrikt, worin sie wachsen, ist sehr groß und beträgt gewiß etliche 40 deutsche Meilen. Wo sie am besten zu finden, ist etwa in folgenden Landstrichen um Stuttgardt, Baden, Durlach, Heilbronn, Marbach (Schillers Geburtsort), Mersburg, Mundelsheim, (welcher am dauerhaftesten ist,) überhaupt im Neckarthal, Pfaffenhofen, Stetten, Wangen, Weinsberg u. s. w. —

Das Gemäß im Würtembergischen ist Folgendes: 16 Immi machen einen Eymer aus, und 6 Eymer ein Fuder. Man hat übrigens in diesen Gegenden ein sehr großes Maaß und Ein Würtembergischer Eymer ist Viermal so groß als ein Magdeburgischer. — Man zieht, im Fall man einen Versuch in unsern Gegenden damit machen wollte, die genannten Weine am besten von Augsburg. — Von den in der ehemaligen Unterpfalz wachsenden Weinen sind die um Heidelberg die besten und gesundesten. Nächstdem findet man sie am vorzüglichsten in der Gegend von Rohrbach, Bruchhausen, Waidlingen, Weinheim und Ladenburg.

Die Frankenweine

sind in diesen trostlosen Zeiten einer allgemeinen See- und Handelssperre fast nur noch die einzige Zuflucht unserer Weinhändler und Weinschenker. Man hat in Franken, wie fast überall, Weine von sehr verschiedener Güte und man sucht sie jetzt durchgängig, wegen ihrer Nähe, (gegen die Entfernung der Französischen Weine gerechnet, die man jetzt zur See nicht leicht haben kann;) nur scheint es, daß man über den Franzweinen, — welche seit etwa 40 Jahren erst die bis dahin, auch in unsern Gegenden, sehr häufig gebrauchten leichten Rhein- und Franken-Weine zu verdrängen anfingen, — die Behandlung der jungen Rhein- und Franken-Weine vergeßen und verlernt habe. Nach der Beschaffenheit zu urtheilen, wie man sie hier jetzt erhält, sollte man dies fast glauben. —

Der Vorzüglichste unter den Frankenweinen, ja unter so vielen andern Weinen mehr, welche er alle übertrifft, ist der Würzburger Steinwein. Das reiche Julius-Spital daselbst besitzt die meisten Berge auf welchen dieser herrliche Wein wächst. Es ist aber überhaupt nur ein kleiner Distrikt und wird von dem dort wachsenden Wein nur sehr wenig und noch dazu sehr theuer verkauft. Die leere Ein-

bildung: man habe, für vieles Geld, diesen seltnen Wein im Keller liegen, ergiebt sich hiernach von selbst, und man kann sehr froh seyn: wenn man, ohne Namen und Titel, welche hier, wie überall, wenig zur Sache thun, einen ebenfalls sehr guten Wein von Distelhausen an der Tauber, oder auch ein gutes Klingenberger Gewächs, (welcher Ort am Mayn zwischen Schweinfurth und Kitzingen liegt,) statt des erstern erhält. —

Der in der Grafschaft Werthheim sowol am Mayn, als an der Tauber wachsende Wein ist bekannt. Auch bey den in Franken liegenden Oertern, Krautheim, Bellenberg, Billigheim, Niederhall, Mühlbach, Nagelsberg, Neidenau, überhaupt der ganze westliche Theil von Franken, von der Gegend an, wo der Mayn schiffbar wird bis in's Maynzische, ist Weinland und beynahe alle Stände treiben daselbst Weinhandel. Vorzüglich handeln damit eine Menge Fuhrleute, welche die Frankenweine, meist von sehr geringer Güte, gegen baar Geld, oder auch im Tausch gegen andere Waaren einkaufen und wieder auf diese Weise umsetzen. Man kann den Frankenwein, auf solche Art, oft ziemlich vortheilhaft erhalten; nur muß man sich in

Hinsicht des Gemäßes bey diesem Handel in Acht nehmen. Bekannt ist übrigens, daß die Fränkischen Gebinde überhaupt kleiner, als anderwärts sind; allein dies ist es noch nicht allein, worauf man Acht haben muß. Die von solchen Fuhrleuten gekauften Weingebinde, wenn sie auch äußerlich von gleichem Gehalt scheinen sollten, sind es doch oftmals nicht; denn die Fuhrleute, welche den Wein von den Bauern kaufen, bringen solchen hernach selbst auf kleinere Gebinde, welche sie eigends zu ihrem Zweck haben einrichten lassen. Bey diesen neuen Weingefäßen lassen sie nemlich durch den Böttcher die dazu gehörigen Stäbe, gegen beyde Enden zu, nicht genugsam ausschneiden, sondern lassen das Holz dicker, als es seyn müßte, wodurch es denn geschieht, daß ein solches Faß, wenn es zusammen gesetzt wird, etliche Maaß weniger hält, als es nach dem gerichtlichen Visirstab halten sollte, was man denn von außen her freylich nicht so leicht gewahr wird. Handelt man demnach mit solchen Leuten, denen man nicht trauen darf, so schließe man den Handel ja nicht anders, als auf Visirmaaß, nicht aber auf den Ohm oder Eymer überhaupt.

Die Oestreichischen Weine sind bey uns wenig bekannt und gesucht, so auch die Ty-

roler, ob sie gleich nicht zu den schlechtern gehören und in einigen Gattungen sogar vortrefflich genannt werden können. — Was die Tyroler Weine betrifft, so liefern die nach Italien hin belegenen Berge allerdings Weine von höherer Güte, als die auf Deutschem Grund und Boden gelegenen. Die besten Tyroler Weine wachsen längs dem Flusse Etsch und werden daher Etschweine genannt. — Man hat davon weiße und rothe; die letzteren werden am meisten geachtet; sie haben eine dunkle, etwas ins Violett fallende Farbe, auf der Zunge etwas Kühlendes und einen pikanten Nachgeschmack. Wenn sie jung sind, so führen sie gewöhnlich etwas Bodensatz bey sich, welcher sich auch nachher noch zeigt, wenn sie auf Bouteillen gezogen sind; über 4 — 5 Jahre halten sie sich nicht und müssen ganz vorzüglich gepflegt werden, wenn sie nicht schnell verderben sollen. Man darf sie besonders auf großen Fässern liegend, nicht anstechen: denn wenn sie lange am Zapf sind, werden sie leicht schaal und verderben dermaßen, daß sie auch nicht einmal als Essig zu gebrauchen sind. Die Traminer sind röthlich, einige mehr, andere weniger und werden für die besten gehalten. Auf diese folgen die Brixener, unter denen besonders die rothen sehr geschätzt werden, aber so stark und

feurig sind, daß man sie als Tischweine gebraucht, nach Vorschrift der Aerzte, mit Wasser vermischen soll. — Auch diejenigen, welche um Botzen her wachsen, sind beliebt; die von Trient gehören unter die gewöhnlichen; dagegen die weissen, welche in der Gegend von Görz und Gräz wachsen, kräftig und dick von Substanz sind; auch wider Stein und Gries, im menschlichen Körper, gute Dienste thun und solchen stark abführen sollen. — Hat man in Tyrol selbst keine Handelsverbindungen, so kann man alle diese Weine auch vortheilhaft von Augsburg herlegen. Auch sind solche von Regensburg und Salzburg zu beziehen. Die Tyroler Weine werden mehrentheils in Fässern zu 2 Ohmen oder vier Eymern verführt.

Italienische Weine.

Von den Weinen in Italien sind folgende berühmt:

1) die in Piemont }
2) Parma und } wachsenden,
3) Mayland }

desgleichen die in Neapel, Sicilien u. s. w. Von den Weinen am Comer See rühmt man insgemein die Würze im Geschmack, und Geist und Kraft. In Mayland pflegt man

die sogenannten Gewürzweine erst spät einzusammeln, damit die Trauben gehörig zeitigen und der Zuckerstoff darin sich gehörig concentriren kann, welches denn natürlich einen sehr köstlichen Wein giebt. Unter den Mayländischen Weinen sind vorzüglich geachtet: die von Arona, Busto, Gallarati, Grianto und Grumelli; es wird hier auch vielfältig Handel damit getrieben. Piacenza, Modena und die Oerter am Gardersee liefern ebenfalls viele Weine. Im ehemaligen Venetianischen Gebiet, zu Brescia und im Veronesischen, zu Padua und Vicenza wachsen sehr gute Weine, unter welchen besonders der Rosatzer, welcher unweit Aquileja gebauet wird, bekannt ist. In dem Genuesischen Landstrich zeichnet sich vor vielen andern der Vernacer aus, welcher in Italien, Deutschland, in Frankreich selbst, und in England Absatz findet. Er wächst auf dem sehr hohen, steilen und felsigten Berge Vernacia. — Zwischen Nizza und Savona wächst ein vortrefflicher Muscatellerwein; endlich noch die Reczenser (Razzese); und der Prosegger Reinfall, welcher in Istrien auf dem Hügel Proseggo nicht weit von Triest wächst, kommen allerdings auch in Betrachtung. —

Der mittlere Theil Italiens hat theils im Großherzogthum Florenz, theils in dem ehemaligen päbstlichen Gebiet verschiedene vortreffliche Weine. In jenem findet man den Trebinschen, welcher sehr geschätzt wird, den Senensischen, besonders den, welcher um Porto Hercule wächst; den Trebulanischen bey dem Flecken St. Joanne, welcher, seiner Trefflichkeit wegen, oftmals schon nach Frankreich verführt worden ist, eben so auch der von St. Lucca. —

Von den im ehemaligen Kirchenstaat wachsenden Weinen sind die bekanntesten: der Nomentische, nahe bey Rom, der aber mehr wegen des großen Ueberflusses, in welchem man ihn gewinnt, als wegen seiner Güte gepriesen wird. Der weisse und rothe Monteranische, der Romanische, (il Romanesco) welcher bey S. Pancratii Thor und auf Montemalo wächst, allein der von Aritia ist der allerbeste. Ferner findet man in dieser Gegend den Velletrinischen, den von Präneste und Tibur; ingleichen den Albanischen, welcher von Alters her berühmt war, nicht weniger auch den, so bey Grotta ferrata wächst. Der beste Italienische Muscatellerwein, welchen man bey Montefiascone bauet, und aus den besten Trau-

ben keltert, ist weiß; der den man aber aus solchen, welche vorher etwas getrocknet sind, keltert, ist röthlich von Farbe. —

Von den im untern Theile von Italien und zwar in dem Königreich Neapel wachsenden Weinen bemerkt man vorzüglich den am Fuße des Vesuv's wachsenden, der zwar eine ausnehmende Kraft erlangt, aber durch die rastlosen Bemühungen der Neapolitanischen Weinhändler wieder etwas entkräftet wird. Ferner der Wein von Pompeji und der von der Insel Ischia. Der Mongiaguerra wächst in den Thälern, nicht weit vom Vesuv, und ist von zweyerley Gattung, nemlich die eine ist dick und pechschwarz, welche Verracia genannt wird, die andere aber ist etwas schwächer und sanfter als die erste und wird gemeinhin nur Mongiaguerra genannt. Die Lacruma, oder Lacryma Christi, wächst dicht am feurigen Vesuv, am Fuße des Berges; dieser Wein hat seinen Namen daher, weil er gleichsam Thränen- oder Tropfenweis von der Kelter abträufelt, ganz behutsam gepreßt wird, da hernach dieselben Trauben noch ein Mal gekeltert werden; er ist schön röthlich, angenehm süß, piquant, von aromatischem Geruch; er nährt und stärkt den Magen. — Unter die berühmtesten Italienischen Weine ge-

hört auch der, welcher am Fuße des Berges Pausilippo in Campanien wächst. Auch der von Sorrent, welchen die Italienischen Aerzte rühmen; der Salernitanische und der Chiarello oder Claretwein, welcher in Rom sehr gebräuchlich ist.

Auf den um Italien her liegenden Inseln fehlt es ebenfalls nicht an Wein. Unter den Sicilianischen erhalten den Preis: der von Catanea, der von Messina und besonders der herrliche Syracuser Nektar; er wird in Schilf umwundenen Bouteillen versandt, und diese fühlen sich so leicht an, daß man glaubt, gar nichts in der Hand zu haben, wenn man sie aufnimmt. —

Der Wein von der Insel Corsica hat viel Tugenden und viele Fehler, wer mag richten: ob die erstern die letztern übertreffen.

Sardinien und Malta liefern zwar auch Weine, aber nicht in so großer Menge als das übrige Italien; jedoch sind sie schmackhaft und gut. Der unmittelbare Handel in diesem Artikel mit Italien ist wegen der vielen Mittelörter, welche diese Weine auf der Reise hie-

her passiren müßten, für einen deutschen Kaufmann nicht rathsam. — In Friedenszeiten sind solche über Amsterdam, Bremen, Lübeck oder Hamburg zu beziehen. — Ferner über Triest kommen viele Italienische Weine nach Deutschland. Auch den dunkelrothen, schweren Dalmatiner-Wein erhält man über Triest sehr gut und preiswürdig. Nur erfordern alle Italienische Weine, die bey uns lagern sollen, die pünktlichste und genaueste Aufsicht, wenn sie nicht Schaden leiden oder gar verderben sollen.

Schweizerweine.

In der Schweiz ist zwar in einigen Cantonen viel und guter Weinwachs, allein die Districte, wo dort Wein gewonnen wird, sind doch zu klein und die Consumtion nach Verhältniß der Einwohner-Zahl zu groß, als daß der Handel in diesem Artikel von Bedeutung seyn könnte. Doch dürfen wir, der Eigenheiten dieser Weinsorten wegen, solche nicht ganz mit Stillschweigen übergehen. — Ihre Hinneigung zur Säure ist ebenfalls eine der Ursachen, weshalb sie zum auswärtigen Verkehr nicht wohl tauglich sind. Die vorzüglichsten Weingegenden der Schweiz sind die Cantone Schafhausen, Zürich, Basel, Bern, das Walliser- und Grau-

bündtner-Land. Die Weine der letztgenannten Länder sind bey weitem besser, als die der erstern. Im Pays de Vaux giebt es zwey besonders gute Weinsorten: vin de la Côte, der zwischen Nyon und Rolle, und vin de la Vaux, der zwischen Lausanne und Vevay wächst, der letztere, der Ryfwein, ist stärker als der erstere. In Montmelian wächst vortrefflicher rother Wein. — In Veltlin, desgleichen zu Martinach wächst ein feuerreicher Wein, am Fuße des St. Bernhardsberges im Walliser Lande. — Nur die Gegenden, welche ziemlich nahe an die Schweiz grenzen, treiben einigen Verkehr mit Schweizerweinen und entnehmen ihren Bedarf von Genf, Basel und St. Gallen. Von Genf gehen sie, auf dem dortigen See, über Lausanne, durch das Freyburgische, Bernische, Solothurnische, Baselsche Gebiet, und so weiter nach Deutschland an den Ort ihrer Bestimmung, welches besonders von den in dem Canton Bern, im Pays de Vaux und Veltlin gewachsenen Weinen zu verstehen ist. Basel und St. Gallen hingegen liefern die übrigen Schweizer in den Cantonen Schafhausen, Zürich und Basel gewachsenen Weine. —

Franzweine.

Diese waren und sind seit langer Zeit Gegenstände des beträchtlichsten Weinhandels. Die vorzüglichsten erhält man aus Bourgogne, Champagne, Bayonne, Bordeaux, Nantes und Cette.

In Nieder-Burgund (nach der ehemaligen Landes-Eintheilung) findet man die besten Weine zu Auxerre, Coulange, Irency, Tonnere, Avalon, Joigny und Chablis. In Ober-Burgund hingegen sind es Pomar, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeau, Vollenay Moraché, la Romanée, Nuits, Chassaye und Mursault. —

In Nieder-Burgund hält man die Weine von Auxerre für die besten; sie haben eine hohe Farbe, sind stark und von vortrefflichem Geschmack. Irency bringt Wein von fast gleicher Güte hervor. Man vergleicht das Clima dieser Oerter mit dem von Nuits in Ober-Burgund, weil die Weine, die sie erzeugen, in gewisser Art einander ähnlich sind und sich ziemlich lange halten. — Die rothen Weine de Coulanges et de Tonnere sind klarer, leichter und von einem sich nach der Traube artenden Geruch und Geschmack. Man setzt sie mit denen

von Beaune, Vollenay und Pomar in eine Classe. Der Wein von Avalon ist zwar von geringerem Werthe als die eben genannten, allein er eignet sich zur Versendung besser als jene und ist überhaupt von größerer Dauer. Joigny liefert fast eine gleiche Weingattung. Vin de Chablis ist ein weisser, leichter, übrigens vortrefflicher Wein. Man schätzt ihn dem Vin de Mursault gleich. Viele ziehen ihn sogar dem in Champagne wachsenden Weine vor. Es kann übrigens Jahrgänge geben, die dem Champagner gleichkommen, ihn wohl gar übertreffen, allein in der Regel ist der Chablis doch weit geringer. Man bauet auch um Auxerre her, und besonders zu Tonnere sehr gute weiße Weine, welche alle dem von Chablis wenig nachgeben. —

Die Weine von Nieder-Burgund werden besonders für Paris aufgekauft. Die Kaufleute zu Rouen schicken (in Friedenszeiten nemlich,) die besten Sorten nach England und Holland. Sie versenden jedoch auch davon nach Dännemark, Schweden und Rußland; sie werden, wenn sie dorthin bestimmt sind, größtentheils zuvor auf Bouteillen gefüllt, weil sie auf diesen sehr weiten Reisen leicht verderben könnten. — Diese Kaufleute, welche mit Burgunderwein han-

handeln, haben in jeder Weingegend einen Commissionair, welcher ihnen frühzeitig Nachricht von der Güte und Menge des Weins und der jedesmaligen Lage des dortigen Weinhandels giebt. Dieser Commissionair kauft sodann für ihre Rechnung und nach ihrer Order fast immer auf Credit, doch stehet er auch dem Verkäufer für die Zahlung ein. Der Verkäufer muß dem Commissionair die Provision mit zahlen, und der gegebene Credit dauert von der Zeit des Handels an, bis zu den Monaten August und September. Die Ober-Burgunderweine sind, wie schon erwähnt, folgende:

Vin de Beaune ist leicht, klar, von köstlichem Geschmack und angenehmer rother Farbe. — Vin de Vollenay stehet mit dem vorigen in gleicher Classe, doch hat man auch von diesem sehr verschiedene Sorten. Er erfordert manchen sorgfältigen Abstich (Abzapfen von einem Gefäß auf das andere,) wenn er sich lange halten soll. — Vin de Pomas; wer gern einen leichten, aber dabey sehr angenehmen Burgunder haben will, findet an diesem gewiß seine Rechnung. — Vin de Nuits hält sich auf Bouteillen gut, hat eine hohe Farbe, ist stark und von vortrefflichem Geschmack. — Chambertin hat rothe und weisse Weine; diese dienen

oftmals zum Verschneiden (Versetzen oder Vermischen) der übrigen Weine. — Le Clos de Vougeau. Dieser Wein ist schwer, hat im Geschmack etwas von den Erdtheilen, worauf er gebauet ist, und muß daher oftmals abgestochen werden. — Moraché und Chassaye werden oft auch unter dem Namen de Beaune verkauft. — Vin de Mursault ist ein weißer, trefflicher Wein; wenn er darnach behandelt wird, so kann er als Champagner getrunken werden. — Der rothe Burgunder bleibt auf seinem ersten Bodensatz, in der Kunstsprache: auf der Mutter, so lange liegen, bis er entweder in Frankreich selbst auf Bouteillen gezogen, oder auswärts verschickt werden soll. Alsdann erst zieht man ihn auf diejenigen Fässer, auf denen er versandt werden soll. Die Fässer, welche versandt werden sollen, werden zuvor durchaus neu gebunden, damit sie unterwegs keinen Schaden leiden. Der Käufer muß indeß alle diese Spesen noch besonders vergüten. Der Burgunderwein in Bouteillen wird ebenfalls wie der Champagnerwein in eigends dazu verfertigten Körben versandt. —

Die Champagnerweine bleiben, eben so wie die rothen Burgunder, so lange auf der Mutter, bis sie in Bouteillen versandt

werden sollen. — Folgende sind die besten Sorten davon:

Vin de Marne, welcher in der Gegend von Chalons am Fluß Marne gewonnen wird und vorzüglich gut ist.

Vin d'Epernay so gut, als der von Chalons sur Marne.

Vin de Retolois, er ist schwächer als der vorige und erfordert trockene Jahre, wenn er vorzüglich werden soll. —

Vin de Ycnne, den man in der Gegend des Flusses dieses Namens bauet, von daher kommt auch der rothe Champagner. —

Vin de Langres oder de Bassigny ebenfalls geistreich. —

Unter den rothen Franzweinen zeichnen sich aus und sind die gewöhnlichsten im Handel Pontac, von verschiedener Qualität. Chateau Margaux, Roquemaure, Cahors, Medoc, ebenfalls von sehr verschiedener Art. —

Außer diesen Weinen versendet Bordeaux auch diejenigen, welche bis dahin die Garonne

hinuntergeschifft werden und besonders solche, welche um Lyon herum und in Languedok wachsen, als:

Muscat de Frontignan, ein weißer vortrefflicher Muscatellerwein; er wächst in der Gegend von Frontignan, ungefähr 3 Meilen von Montpellier.

Vin de Beziéres, gleichfalls aus Languedok. Piccardan von verschiedener Güte. — Ferner bekommt man von Bordeaux: den Preignac, Hautbersac, Coteroti u. s. w.

Zu Nantes lagern diejenigen Weine, welche, von da weiter versandt, die Loire hinunter verschifft werden; nemlich:

Die Weine von Anjou, Poitu, Orleans, Faut-Montagne, Blois und der Insel Ré; und die vielen leichten, und größtentheils sehr jungen Franzweine, welche unter dem Namen: kleine Nanteser bekannt sind. —

Ferner lagern zu Rouen diejenigen Franzweine, welche nicht sehr weit von Paris wachsen, die Seine hinab verschifft werden und von Rouen aus zur See gehen. Endlich ist

zu Rochelle der Stapelplatz von allen den weißen und rothen Weinen, welche an der Charente u.s.w. wachsen. —

Es scheint mir erforderlich, bey der Gelegenheit, da weitläuftig von Franzweinen gehandelt worden ist, auch hier noch etwas über die Franzbrandtweine hinzuzufügen. — Der bedeutendste Handel damit geschiehet, in Friedenszeiten, zwischen Frankreich, Holland und den Seestädten, welche ihre Schiffe nach Bordeaux, Nantes und Rochelle senden, und von daher sehr große Parthien Franzbrandtwein, welche zum Theil von Ueberresten des Weins u. s. w. gebrennt werden, abholen. Die Stükken Brandtwein, welche zu Bordeaux verkauft werden, halten 50 bis 80 Viertel. —

Die besten Französischen Branndtweine sind die von Cognac, Rochelle und Nantes, die von Bordeaux hingegen die geringern. Die besten und stärksten heißen Spritt oder Doppel-Spritt, in Holland nennt man sie Vorloop oder Vorlauf. Diese gelten wenigstens $\frac{2}{3}$ mehr, als die ordinairen, und steigen oder fallen im Preise, je nachdem in einem Jahre wenig oder viel Wein gewonnen worden, oder nachdem solche im Auslande stark gesucht

werden oder nicht. Mit dem Franzbrandtwein ist es ungefähr dort auf die Art beschaffen, wie bey uns mit dem Korn- oder Frucht-Handel. Die Französischen Kaufleute, welche mit Brandtwein handeln, kennen schon im Voraus, aus Erfahrung, die nähern Umstände, welche Veranlassung geben mögten, zum Steigen oder Fallen dieses Artikels; sie kaufen daher nur zu niedrigen Preisen ein, lassen die Waare oft Jahre lang lagern und wenn man auch annimmt, daß dadurch ein Beträchtliches an Capital-Zins, Lagermiethe u. s. w. so wie an der Quantität der Waare selbst verloren geht, so ist denn doch der Gewinn dagegen wundergroß, wenn sie plötzlich von einer glücklichen Conjunktur, bey großem Lager, Vortheil ziehen und sehr ansehnlich dabey profitiren können. Das Verhältniß des Maaßes von flüssigen Dingen wird in Bordeaux und überhaupt bey dem Handel Frankreichs mit dem Auslande auf folgende Weise angenommen:

1 Tonneau (Faß) 4 Barriques (Oxhofte)
1 Barrique 110 Pots, oder 32 Veltes (Viertel.)

Elsasser Weine.

Man hat deren ebenfalls von zweyerley Gattung, weiße und rothe; indeß wird mit ihnen

in unserer Gegend kein Handel getrieben und wir erwähnen solche hier deshalb nur beyläufig. Sie sind im Ganzen genommen nicht schlecht und gleichen schon in manchen Stücken den Französischen. Der rothe wird oftmals betrügerischer Weise für Petit Bourgogner verkauft, doch ist er nicht nur von anderer Farbe, (welches freylich nicht viel entscheidet: da ihm solche, nach Bedürfen, zu geben und zu nehmen ist,) sondern auch viel kraftloser und geringer als der Burgunderwein. —

Die besten Elsasser Weine mögen etwa folgende seyn: Der von Reichenfeld, Blieweiler, Rappersweil, Reichenweil, Mühlhausen, Gabweil, Ammersweil, Dambach und die, welche im Breisgau wachsen. Ein Theil dieser Weine findet starken Absatz an den Grenzen, besonders in der Schweiz, wo diejenigen, welche auf Badenschem Gebiet wachsen, unter dem Namen Marggräfler Weine bekannt sind, (weil die jetzigen Großherzoge vorher Marggrafen von Baden hießen.) —

Wer an keinem der hier genannten Orte Bekanntschaft hat, wird am besten thun, sich dieser Weine wegen nach Straßburg zu wen-

den. Sollen sie nach Ober- und Niedersachsen ausgeführt werden, so ist es am gerathendsten, sie von Maynz den Rhein herauf gehen zu lassen. Diese Fahrt ist die wohlfeilste und bequemste. —

Landweine

findet man in einigen Gegenden unsers Vaterlandes; aber theils nicht in gehöriger Menge, theils bey weitem nicht in der Güte, daß sie nur einigermaßen eine Vergleichung mit den Franken- und Franzweinen aushielten. — Es ist nicht zu leugnen, daß das Clima von Ober- und Niedersachsen, seit länger als einem Jahrhundert, sich merklich geändert und daß diese Veränderung dem Weinbau geschadet hat; denn seit langen Zeiten schon war in diesen Gegenden die Witterung im Frühling, Sommer und Herbst nicht von der Art, daß solche den Weinbau begünstigt hätte. Zum Theil schreibt man das rauher gewordene Clima von Nord-Deutschland der Ausrottung der Wälder zu. — Ein so gesegnetes Weinjahr als das gegenwärtige (1811) macht freylich eine Ausnahme von der Regel, denn in diesem Jahre bringt die Hitze gewiß in jeder norddeutschen Gegend den Wein zur Reife und ist wohl beyspiellos in den Annalen des deutschen Weinbaues. Dieser heiße Sommer,

wie ihn nur die südlichen Gegenden von Europa zu fühlen gewohnt sind; dieser milde Früh-Herbst, welcher statt die Trauben zur Reife zu bringen, sie fast alle schon gereift findet, scheinen uns in einen ganz fremden Himmelsstrich versetzt zu haben! —

Eine zweyte Ursache des verminderten Weinbaues, seit langen Jahren, in unsern Gegenden findet man sehr richtig in dem vermehrten Kornbau, dessen Ertrag, in der Regel, sicherer und weit einträglicher war, als der Weinbau. — Meissen, Thüringen, die Lausitz liefern mitunter sehr gute, bey Naumburg, Zeitz und Weißenfels giebt es, in guten Jahren, sehr trinkbare Weine; unter diesen zeichnet sich vorzüglich der Naumburger rothe Wein sehr aus; auch der um Guben her wachsende verdient Erwähnung; gleichfalls die zu Seeburg, Potsdam, Werder, Brandenburg, zu Anhalt-Bernburg u. s. w. — Man findet sie freylich nicht mehr, wie ehedem, auf den Tafeln der Reichen, vielmehr sind sie zum Gebrauch in die Küchen verwiesen. — In der Kunst, sie auf und nach der Kelter zu veredeln, hat man vielfältige Versuche gemacht, welche aber nicht den erwünschten Erfolg hatten.

Ungerweine.

Der Ungerwein ist, so wie seine Landes-verfassung, bisher geblieben was er war; das ist: größtentheils vortrefflich. Man theilt ihn ein in den Ober- und Nieder-Ungerwein, zu diesem gehören die Oedenburger, Ofener, Wunsiedler, Goldberger und die von St. Georg; zu jenen aber die Tokayer, Maschlacker, Mischkotzer und Erlauer. Der um Tokay ist der vorzüglichste von allen; diese Gegend kann aber, des kleinen Landesbezirkes wegen in welchem er wächst, unmöglich die Menge Wein, welche unter seinem Namen die Tafeln der Reichen füllt, liefern. Wie läßt es sich auch wohl anders denken, als daß nicht, von diesem einzigen Wein in seiner Art, (der ohnehin keine sehr bedeutende Ausbeute giebt,) der Hof und die Großen des Reichs den größten Theil für sich nehmen sollten, so daß überhaupt nur äußerst wenig davon außer Landes gehen und der viele sogenannte Tokayer, besonders die Essenz desselben, oder der Tokayer Ausbruch, fast durchaus sonst nichts, als ein anderes gutes Gewächs von Ungerwein seyn kann. — Bey zu großer Hitze oder Kälte ist es nicht rathsam, Weine, am allerwenigsten Ungerweine, zu ver-

senden. Es ist auf diese Bemerkung beym Verschreiben der Weine vorzüglich Rücksicht zu nehmen. — Bey Ungerweinen ist es besonders nöthig, solche, nachdem sie von der Reise gekommen, einige Zeit ruhig liegen zu lassen, etwa 14 Tage mögten dazu hinreichend seyn. — Man pflegt diese Weine in Fässern, die halbe oder ganze Anthale genannt werden, zu versenden und man wird wohl thun, jedesmal einen ganzen Anthal statt eines halben zu nehmen, indem auf solche Art gewiß 10 bis 12 Kannen an Uebermaaß erhalten wird; nemlich die Kanne zu 2 Nößel und den Anthal zu 44 Berliner Maaß gerechnet. — Der Wein wird franco Wien behandelt und bis dahin stehet der Unger'sche Weinhändler für die Sicherheit der Lieferung durch den von ihm gedungenen Fuhrmann. Von Wien aus muß man durch ein gutes Haus die weitere Spedition besorgen lassen. — Die Gegenden, welche näher an Schlesien grenzen, ziehen ihren Bedarf gewöhnlich von Breslau, wo bedeutende Geschäfte in Ungerwein gemacht werden.

Nachdem der Wein an Ort und Stelle angekommen und nachdem man ihn, wie schon erwähnt, etwa 14 Tage ruhig hat liegen laßen, verfährt man damit eben wie mit allen übrigen

Weinen, die zum Lager kommen sollen; das heißt: man sieht das Gebind genau nach, füllt es gehörig auf, jedoch nicht wie bey Französischen Weinen es wohl geschieht, mit einer etwas geringern Sorte; dies darf beym Ungerwein durchaus nicht geschehen, sondern man muß schon ein Paar kleine Bouteillen, von derselben Güte, wie der ist, welcher aufgefüllt werden soll, in Bereitschaft haben: um solchen dazu gebrauchen zu können. Dieser Wein bedarf überhaupt nicht groß aufgefüllt zu werden, da er verhältnißmäßig, durch Einzehren, nur sehr wenig verliert. Es ist gar kein Schade dabey, wenn man ihn lange auf dem Fasse liegen läßt; im Gegentheil der Wein gewinnt an innerer Güte, wenn er Jahr uud Tag auf demselben Gebind liegen bleibt, worauf man ihn erhalten hat; nur eine solche Dauer darf man von ihm nicht erwarten, als von Rhein- und Franz-Weinen, denn nach seinen Eigenthümlichkeiten ist er unendlich weit von diesen unterschieden. Schon im Eingange dieser kleinen Schrift habe ich das regelmäßige Auffüllen der Weine auf dem Lager erwähnt; es scheint mir aber noch nicht hinreichend zu seyn; ich werde daher im Verfolg darauf und auf die weitere Besorgung des Lagers noch einmal zurückkommen.

Auch wie man den Ungerwein probiren muß, und wie dessen Verfälschung zu entdecken ist, werde ich weiterhin zeigen.

Griechische Weine,

oder die welche auf den Inseln im Archipelagus gebauet werden, kommen, bey uns wenigstens, nicht oft im Handel vor; der Reihefolge wegen dürfen wir sie denn doch hier nicht ganz mit Stillschweigen übergehen.

Auf der Insel Lesbos oder Mytilene wächst ein vortrefflicher Wein.

Smyrna, die wichtigste Handelsstadt in der Levante, liefert aus allen Gegenden derselben nicht nur eine große Menge Rosienen und andere Produkte, sondern auch die köstlichsten Muscatweine.

Aus Cypern erhalten Livorno, Venedig und Marseille den herrlichen Cyperwein, der bey uns, vollends in den gegenwärtigen kriegerischen Zeitumständen, eine wahre Seltenheit und daher äußerst kostbar ist.

Ferner auf den Inseln Scio und Candia, wo ein vortrefflicher Malvasier wächst,

desgleichen zu Corfu, Zante und Cephalonia und Morea fast lauter süße Weine. Am sichersten und besten erhält man solche alle (in Friedenszeiten nemlich) von Marseille. —

Die Weine von den zwölf Canarischen Inseln, an der Westküste von Afrika gelegen, unter dem Namen Canarie-Sect berühmt, verdienen hier noch erwähnt zu werden, so wie die Weine (freylich von einer ganz andern Gattung als die eben genannten) von dem Vorgebirge der guten Hoffnung, die sogenannten Cap-Weine.

Spanische Weine.

Der größte Theil dieser herrlichen Weine ist stark, angenehm und dauerhaft. Besonders der unter uns Deutschen so bekannte Malaga erhält durch Alter und Pflege einen Werth, der ihn weit über alle Französische, Deutsche, Italienische rc. Weine erhebt. Durch Alter wird er schwer, nahrhaft und kräftig, und gilt sodann als ein wahres Arzneymittel. —

Malaga-Sect,

insgemein so genannt, unter welchem Namen denn freylich mitunter Weine verkauft werden,

die nimmermehr das Vaterland dieses Weines und der großen, edlen und feurigen Nation, welche ihn bauet, gesehen haben. Im Königreich Granada, um Malaga besonders, wächst er sehr vorzüglich. Er ist von Natur dunkel und braungelb, und wenn man ihn unmittelbar aus dem Lande erhält, ohne daß er Ein oder ein Paar Mal abgestochen worden ist, so ist er sehr dick, trübe und unscheinbar, welches sich aber bey einer kunstgemäßen Behandlung, sehr bald giebt, so daß er hell wie Gold wird.

Xeres-Sect,

wächst in Andalusien, der beste nahe bey Xeres, von welcher Stadt er auch den Namen erhalten hat; es ist ein starker, sehr feuriger Wein, der häufig zum Verschneiden der Franzweine gebraucht wird.

Pedro-Simenes,

hat seinen Namen von einem Deutschen, Peter Simons Sohn, welcher vor etwa drittehalb hundert Jahren Deutsche, besonders Rhein'sche Weinreben mit nach Spanien gebracht, dort den Versuch mit dem Anbau dieser Reben gemacht, durch welche hernach diese edle Gattung Wein entstanden und sich bis auf unsere Zeiten

fortgepflanzt hat. Er ist ebenfalls stark, angenehm und der Gesundheit zuträglich, wenn er nur nicht gar zu häufig getrunken wird.

Barceloner, Tostaner und einige andere weiße in Catalonien wachsende meist weiße Weine, sind schon von geringerer Güte und wohlfeiler als die vorigen.

Benicarlo,

ein sehr guter Spanischer rother Wein muß öfters geringere Französische rothe Weine verbessern helfen.

Alicantwein,

ein herrlicher dunkler, fast schwarzer, angenehm süßer Wein; den ganz dunkeln oder schwarzen nennt man Tintowein, er wächst im Königreich Valencia, nahe bey der Stadt Alicante. —

Noch sind folgende Spanische Weine bekannt: der Wein von Tarracona, von Toro, welcher im Königreich Leon wächst; der von Ciudad-Real in Neucastilien, wird für einen guten Tischwein gehalten.

Der

Der Wein von Xeres de la Frontera wächst so sehr im Ueberfluß, daß man allein von dieser Sorte an 60 bis 80000 Fässer gewinnt. Noch sind bekannt die Weine von Salamanca und Cordova. Was den Einkauf aller dieser verschiedenen Weinsorten betrifft, so kann man solche freylich nicht immer von den Orten unmittelbar erhalten, wo solche gebauet werden, sondern man verschreibt sie mehrentheils von den Handelsplätzen Bilbao, St. Sebastian, Malaga und Cadix, von da aus, in Friedenszeiten, die Hauptversendungen der Weine geschehen. — Bey den gegenwärtigen kriegerischen Zeitumständen ist kein anderer Rath, als alle diese Weine, da man sie nicht unmittelbar aus der ersten Hand erhalten kann, von Hamburg, Lübeck oder Bremen kommen zu lassen. — Man erhält sie in Gebinden, Botta genannt. Ein Botta (wie wir es nennen Both) enthält etwas mehr als 6 Eymer.

Portugiesische Weine,

Portweine, wie man sie gemeinhin nennt; doch gehört dieser Name nur allein denen, welche in der Gegend von Oporto wachsen und die größtentheils nach England geführt werden. Die

übrigen ebenfalls vorzüglichen Weine wachsen in der Provinz Estremadura und besonders in der Gegend von Lissabon. Gleichfalls gehören diejenigen Portugiesischen Weine, welche im Königreich Algarbien wachsen, zu den besseren. —

Bey dieser Gelegenheit muß ich auch noch der köstlichen Weine von der Insel Madera erwähnen. welche unter den Namen von Madera und Dry Madera bekannt sind, und ehedem dem Könige von Portugall, in guten Jahren, allein an Zehend an 10 bis 12 Tausend Both, oder 20 bis 24 Tausend Oxhofte einbrachten.

Die Portugiesischen Weine sind kräftig und stark, sind aber zur Zeit in unsern Gegenden gewiß nicht ächt zu erlangen; ehedem waren solche wohlfeil; in England sind sie es, der Handelsverbindungen wegen, auch wohl gegenwärtig noch, sie sind dort sehr beliebt und gehen in unzähligen Schiffsladungen, besonders von Oporto her, häufig dahin.

Dies wäre denn in Kurzem das Wichtigste und Nothwendigste über die verschiedenen Weinländer und die mancherley Weingattungen. — Jetzt soll nun, wie ich anfänglich versprach, noch einiges gesagt werden: über die Weinprobe; über Verfälschung der Weine, so wie über die Mittel, jeden Betrug der Art zu erkennen; es mag solcher nun von Unkunde herrühren, oder mit Vorsatz und bösem Willen geschehen; und über Behandlung der Weine auf dem Lager. — Was das Probiren der Weine betrifft, so gehört dazu nicht nur eine feine Zunge, welche im Stande ist, das Bessere vom Guten und jede Eigenheit des Weins, in allen Abstufungen genau zu unterscheiden, wozu denn freylich wohl ein völlig unverdorbenes Geschmack- und Geruch-Organ gehört, sondern vorzüglich eine sichere und gute Anleitung erfahrner Männer, wie auch nicht weniger eigene lange Erfahrung und Aufmerksamkeit auf diesen gar nicht unwichtigen Gegenstand. Personen, deren Zunge durch allzuhäufiges Tabackrauchen gleichsam abgestumpft ist, können keine gute Probe haben, noch viel weniger aber diejenigen, welche durch Ausschweifungen aller Art sich muthwillig um dieses äußerst feine Organ gebracht haben. —

Man mag des Morgens oder auch zu jeder andern Tageszeit probiren wollen, so ist es doch alle Mal rathsam, zuvor erst den Mund mit frischem Wasser sorgfältig auszuspühlen. Ferner, will man mehrere Sorten Wein nach einander probiren, so fange man von der geringern Sorte an und schreite so stufenweis zu den bessern fort; man vermeide zwischen durch Rumm, Cognac und Spritt zu probiren, weil dieß, auf einige Zeit wenigstens, die Zunge abstumpfen würde. Nüsse, Mandeln, Käse, u. s. w. darf man auch nicht vorher genießen, wenn man Willens ist, Weine zu probiren. Hat man Merretig, Zwiebeln oder andere pikante Speisen genossen, und soll probiren, so bediene man sich zuvor, wie schon gesagt, des frischen Wassers, hernach kaue man ein Paar gebrannte Caffeebohnen, oder esse einige Bissen schwarzes Brodt vorher, um jeder fremdartigen Wirkung auf das Geschmacksorgan bey Zeiten zu begegnen. Man probire endlich, (ausgenommen die Sommerzeit,) nicht im Keller, sondern lasse sich die Probeflaschen auf das Zimmer bringen. Ist im Winter der Wein, welcher probirt werden soll, gar zu kalt, so stelle man das Probeglas nur wenige Minuten lang in gelinde Ofenwärme, damit, besonders bey jungen, erst bearbeiteten Weinen der

aromatische Geist und Duft sich mehr concentriren kann. —

Man nehme jedes Mal nur sehr wenig auf die Zunge, und schlürfe, nachdem man auch durch das Geruchsorgan vorher geprüft hat, scharf und genau zwischen den Zähnen durch. —

Will man versuchen, ob die Weine, besonders die rothen, völlig klar und hell sind, so halte man das nur eben erst voll geschenkte Glas gegen ein brennendes Licht, wo es sich gleich zeigen muß, ob der Wein ganz hell ist, oder nicht. Denn gegen das Tageslicht gehalten, kann er das Auge wohl täuschen, aber gegen ein brennendes Licht gehalten unmöglich. Bey dem Probiren von Ungarwein, wie man ihn in Deutschland verkauft, muß Jeder, der nicht Kenner ist, besonders auf seiner Hut seyn. — Es lohnt schon der Mühe, hierin zu täuschen, da die geringsten Weine aus Ungarn hier zu Lande freylich theuer genug zu stehen kommen. Man versucht mancherley Kunstgriffe damit. Am gewöhnlichsten ist der mit Xeres, welchem man entweder eine andere passende Sorte Spanischen oder wohl gar alten Franzwein, vielleicht auch Lucca-Wein und Vidogne beymischt; doch wer die Gehre des Ungarweins

kennt, wird sich durch einen so groben Betrug gewiß nicht hintergehen lassen. —

Will man Burgunderwein versuchen, ob solcher ächt ist, so träufle man (unter mehreren Proben freylich die geringste und schwächste,) etwas davon auf klar gebleichte weiße Wäsche; ist der Wein ächt, so läßt er, wenn der Fleck etwas abgetrocknet ist, kaum etwas röthliche Spur zurück; ist er im Gegentheil durch Kunst erlangt worden, so sind die zurückgebliebenen Farbestoffe gewiß auf dem Weißzeuge deutlich genug sichtbar. Die Probe durch den Geschmack und Geruch hingegen kann dem Kenner durchaus nicht trügen, und Eigenheiten und Vorzüge der Natur lassen sich durch alle Grübeleyen der Kunst nicht erzwingen! —

Ueber die strafbare Verfälschung der Weine, so wie über die Mittel, jeden Betrug der Art zu entdecken, will ich hier noch weitläuftig reden, oder vielmehr will ich hier wörtlich die Beobachtungen und Erfahrungen eines Sachkundigen darüber mittheilen, da ich selbst keine chemische Kenntnisse besitze, und mir in einer so wichtigen Sache kein Urtheil anmaßen kann. Herr Joseph Serviere, Mitglied der Weinhandlung Ser-

viere & Denant in Frankfurt am Mayn, machte vor einigen Jahren folgende Resultate seiner Nachforschungen öffentlich bekannt, *) und es ist gewiß das Sicherste und Beste, was wir bis jetzt über diesen wichtigen Gegenstand besitzen:

„Es werden, (heißt es am angeführten „Orte.) im nördlichen Deutschland sogenannte „weiße Franzweine verkauft, die den Ort ihrer „Geburt nicht angeben können und aus folgen„dem Gemisch bestehen: Vin de Graves, Xe„res, sonstige weiße Bordeaux-Weine, Säch„sische (Land-) Weine, Rosienen, Zucker, Spi„ritus vini und dergleichen. Wenn diese ver„schiedenen Stoffe durch die Gährung zersetzt „und alles in Wein verwandelt ist, dann wird „es schwer, sie chemisch zu untersuchen. Aus„serdem halten sie die Probe der specifischen „Schwere nicht. Da diese Probe sehr leicht „und bequem ist, so wollen wir den Anfang „mit ihr machen.

„Jeder natürliche Tischwein muß specifisch „leichter, als das Wasser seyn. Bringt man

*) S. d. Reichsanzeiger vom Jahre 1806, Nr. 138, Seite 1626 u. f.

„also ein kleines Fläschchen mit diesem Wein „gefüllt auf das Wasser, so daß die Mündung „des Fläschchens in's Wasser taucht und senk„recht darauf ruhet, so muß er im Fläschchen „bleiben und es darf kein Tropfen ins Wasser „fallen; stellt man im Gegentheil das Fläsch„chen in's Wasser, so muß das Wasser den „Wein herausdrücken, das Fläschchen aber sich „mit Wasser füllen und der Wein auf der Ober„fläche des Wassers im Glase schwimmen, ohne „sich mit dem Wasser zu mischen, welches be„sonders mit rothem Wein sehr gut aussieht ꝛc.

„Eine sehr schädliche und leider nur zu häu„fige Verfälschung der Weine ist das Ueber„schwefeln derselben. Die Wirthe und Wein„schenker stechen oft ein Faß an, das für ihren „Verzapf zu groß ist, und deswegen zu lange „dauert; um also das Kahnen und Abfallen des „Weines zu verhindern, brennen sie ihn täglich „auf. Durch die öftere Wiederholung dieser „Manipulation wird nun der Wein Schwefel„sauer; er greift alsdann die Brust an, fällt „stark auf die Nerven, macht Kopfweh, ruinirt „den Magen u. s. w. Um nun einen solchen „Wein zu probiren, darf man nur ein Stück„chen feines Silber in den Wein werfen, und „im Fall der Ueberschweflung wird das Silber

„schwarz. Die Schwefelsäure hat eine größere „Verwandtschaft zum Silber, als zum Wein, „verläßt ihn also, um sich mit jenem zu ver= „binden, und stellt in dieser Verbindung einen „Silbervitriol vor.“

„Bey dem rothen Weine findet das Schwe= „feln weniger Statt, weil diese Säure alle „vegetabilische Farbestoffe zerstört und der rothe „Wein das lange Zapfen über aupt nicht wohl „vertragen kann. Allein bey den Französi= „schen rothen Weinen ist eine andere Verfäl= „schung nur zu häufig im Gange, besonders in „unserer Nachbarschaft (in der Nachbarschaft „von Frankfurt am Mayn.) Die schwachen „herben Lothringer Weine werden gefärbt mit „Cahors, Roussillon, Benicarlo &c.; ihre Säu= „re durch alkalische Erden, auch manchmal Bley= „kalk, absorbirt, mit Spiritus vini stark ge= „macht. Wie unnatürlich wie schädlich ein „solches Gemisch ist, kann jeder selbst beurthei= „len. Den Zusatz von alkalischen Erden er= „kennt man, wenn man Weinsteinöl in Wein „tröpfelt, und er trübe und milchartig wird. „Den Zusatz von Spiritus vini erkennt man, „wenn man etwas Wein aus einer tubulirten „Retorte destillirt, wo in der Tubulatur ein „Thermometer steckt und die Hitze bis 200

„Grad Fahrenheit gibt; geht bey dieser Hitze
„Spiritus über, so ist es zugesetzter; der na-
„türliche, als Bestandtheil eines jeden Weines,
„bedarf 212 Grad, als den Siedepunkt, um
„überzugehen.

„Allein unter allen bekannten Verfälschun-
„gen der Weine ist keine für die Gesundheit so
„schädlich, als die mit einem Bleykalk, als z. B.
„Bleyzucker, Silberglätte, Bleyweis ꝛc. Alle
„Bleykalke sind wahre schleichende Gifte, und
„bringen auszehrende Krankheiten hervor.

„Bekanntlich ist der Hauptfehler eines
„Weins von einem schlechten Jahrgang, Man-
„gel an Zuckerstoff und Menge an Säure; um
„diese zu absorbiren, werden metallische Kalke,
„besonders Bleyzucker, zugesetzt; dieses Mittel
„ist leider so wirksam, daß man Essig damit ver-
„süßen kann; allein die Chemie gibt uns auch
„hier ein Mittel, diese verbrecherische Verfäl-
„schung zu erkennen. Man nimmt einen Eß-
„löffel voll von Hahnemann's Weinprobe
„(oder von einer wohlbereiteten Schwefelleber)
„und gießt es in 6 Loth Wein; erfolgt ein brau-
„ner Niederschlag, so kann man auf die Gegen-
„wart eines Bleykalks schließen. Um diesen
„Niederschlag besonders in dem dicken rothen
„Weine sichtbar zu machen, ist es nothwendig,

„ihm seine Farbe zu nehmen. Zu diesem Ende „übergießt man einen Theil Wein mit einem „gleichen Theile Milch, filtrirt die Mischung „durch Fließpapier (Löschpapier oder grau Maculatur) und der Wein wird ganz hell und beynahe farbenlos werden, in welchem Zustande „man den Niederschlag recht bemerken kann. „Da aber diese Verfälschung von vielen Obrigkeiten criminell behandelt wird und es auch „verdient, Natur-Bestandtheile im Weine sich „aber vorfinden könnten, die eine solche Erscheinung möglich machen, so giebt es ein Mittel, „die Gegenwart des Bleyes mit Gewißheit zu „bestätigen. Man raucht einen beträchtlichen „Theil Wein bis zur Trockenheit ab, schmelzt „den Bodensatz in einem Tiegel mit zwey Theilen des schwarzen Flusses zusammen, bis man „ein Körnchen Bley erhält, welches wieder hergestelltes Bley ist. Dieses sind ungefähr die „chemischen Versuche, die ein jeder nachmachen „kann, und also am gemeinnützigsten sind. Sie „werden dem Publikum noch einen Vortheil „verschaffen; diejenigen, welche sich getroffen „fühlen, werden durch ihr Geschrey ihre Schuld „verrathen, wie im Gegentheil der ehrliche „Weinhändler sich freuen wird, über die Beleuchtung eines Gewerbes, das nur Dummheit und Betrug bisher verhüllen wollte."

Nach diesen hier angegebenen Kennzeichen der Weinverfälschung, muß ich noch einiges hinzusetzen über die, in der Einleitung dieser kleinen Schrift, aufgeworfene Frage:

Wie muß ein noch junger Wein, (wie solchen in der Regel der Privatmann, oder Weinhändler 2ter Classe, von dem der Erstern erhält,) behandelt werden, wenn die gewöhnlichen Klagen und Zwistigkeiten unter ihnen aufhören sollen; da es nicht immer die Schuld des Weinhändlers ist, wenn der Käufer mit der erhaltenen Waare nicht zufrieden seyn will?

Die Beantwortung dieser Frage liegt nun zum Theil wohl schon in den, in dieser kleinen Schrift über diesen Gegenstand angestellten Untersuchungen; allein Manchem möchten die Resultate derselben vielleicht noch nicht einleuchtend genug scheinen, weshalb ich solche hier noch ein Mal berühren werde. — Die Weinhändler en detail in den kleinern Städten, welche keine sehr beträchtlichen Vorräthe von allen Weingattungen zu halten im Stande sind, nehmen ihren Bedarf gewöhnlich aus großen Weinhandlungen ihrer Nachbarschaft, verlangen zu einem sehr geringen Preise einen ganz guten

Wein; dies aber war schon ehemals und ist es begreiflicher Weise jetzt noch weit mehr, völlig unmöglich. Der Weinhändler muß verkaufen; er liefert also zu dem ihm vorgeschriebenen und gleichsam abgetrotzten Preise, besonders von Französischen Weinen, welche in unsern Gegenden die gebräuchlichsten sind, einen jungen Wein, von welchem er weiß, daß solcher vielleicht in Kurzem verbraucht werden soll. Bey einer sachkundigen Behandlung desselben, von Seiten seines Abnehmers, würde dieß auch gar nicht schaden; aber diese Art Kunden, (wie man sie in der Regel findet,) haben den Weinhandel im Kleinen und den Weinschank nur als Nebengewerbe bey ihren übrigen Geschäften mit Materialwaaren u. s. w. ergriffen, und behandeln solchen denn auch in Wahrheit nur ganz als Nebensache. Alle die schon erwähnten Vorkehrungen und Behandlungsarten des erhaltenen Weins werden versäumt und bey Seite gesetzt; der Wein wird kahmig oder leidet sonst Schaden, und ehe solche Leute bey Entdeckung dieses Umstandes zu den erwähnten Hülfsmitteln ihre Zuflucht nehmen, legen sie sich aufs Klagen über die jetzt erst entdeckte schlechte Beschaffenheit des (längst erhaltenen) Wein's und drohen mit Decourtiren bey künftiger Einsendung des Betrags. Während dem wird nun

gewöhnlich noch ein unkluger und unvorsichtiger Versuch gewagt, den verdorbenen Wein trinkbar zu machen. Man versündigt sich in bester Form an der Kunst, an dem Verkäufer und an dem Weine selbst, man zieht nemlich einen Theil auf Bouteillen und weil er nicht gefällt, so läßt man das Uebrige davon unbekümmert auf dem Fasse liegen, wodurch es geschiehet, daß solcher vollends verdirbt. Unter diesen Umständen, und bey solcher Fahrläßigkeit in der Behandlung, kann man durchaus keinen Regreß an den Verkäufer nehmen und die Obrigkeit jedes Orts, wo über einen solchen Vorfall Klage erhoben wird, muß den Käufer damit abweisen. Oefter noch als mit diesen Kleinhändlern hat der Großist seine Noth mit Privatpersonen, welche Weine von ihm bekommen haben und solche nicht zu behandeln verstehen. Diese nehmen unter solchen Umständen gewöhnlich ihre Zuflucht zu ehemaligen Weinküfern, oder zu solchen, welche wirklich noch im Dienst stehen, und sich für Sachkundige ausgeben. Das blinde Zutrauen, welches nichtunterrichtete Privatpersonen zu solchen Menschen haben, läßt sie nichts Arges ahnden, aber ihr Keller wird es wohl empfinden. Diese sogenannten Sachkundigen wissen dabey ihren eigenen Vortheil, auf eine trügerische Weise, trefflich

wahrzunehmen; insbesondere wenn der Wein, welchen sie behandeln sollen, und der einigermaßen gelitten hat, sonst von einer vorzüglichen Art ist. Sie behaupten dann mit dreuster Stirn und zuversichtlicher Miene: „der Wein hat einen Stich;" er muß herunter vom Fasse. Jetzt gehen sie mit scheinbarem Eifer an das Werk, stechen ab, und geben, wenn das abzustechende Gebind ein Oxhofft oder auch ein größeres Gefäß ist durch eine unmerkliche Bewegung, sobald ein großer Theil des Weins herunter ist, dem Fasse einen solchen Ruck oder Stoß, daß der noch übrige darin zurückgebliebene Wein nothwendig trübe und dick werden muß. Jetzt haben solche Truggeister ihren Zweck erreicht, für den Privatmann ist nach ihrem Vorgeben, dieser Wein-Rest nicht mehr brauchbar, er kann nur noch als Druf benutzt werden und der Eigenthümer sieht sich fast gezwungen, dem ehrlichen Manne diesen trüben dicken Wein-Rest halb geschenkt, oder gar umsonst zu überlassen, weil er doch sonst außerdem nichts weiter damit anzufangen weiß. Der Vortheil des Küpers hierbey ist wahrlich nicht geringe und er läßt sich seine Mühwaltung damit recht reichlich vergelten: denn aus diesem dem Anschein nach sehr nichtsbedeutendem und unbrauchbarem Druf bereitet er hernach:

mals ohne große Mühe und Kunst den besten Wein.

Man richte sich nur genau nach den in dieser kleinen Schrift gegebenen Vorsichtsmaaßregeln und man wird fremder Hülfe, besonders einer solchen, die gewöhnlich mehr schädlich als nützlich ist, weiter gar nicht bedürfen. Sollte indeß ja der Fall eintreten, daß ein sonst gut behandelter Wein trübe würde, und durch einen oder mehrere Abstiche nicht wieder klar herzustellen wäre, so nehme man etwas reine und fein geschnittene Hausblase, und löse solche in reinem guten Weine auf, (welcher aber nur nach und nach darauf gegossen und stark umgerührt wird.) Man nehme hiervon, nach Verhältniß der Größe des Gefäßes, ein oder mehrere Weingläser voll und blase es, nachdem es in das Gefäß geschüttet worden, mit dem Heber durch, so wird nach kurzem Lager der Wein hell werden. — Ueber diese und andere Punkte werde ich in der Folge, in einer größern Schrift noch Mehreres hinzufügen.

Mi

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Über Weine und deren sorgfältige Behandlung

Magdeburg 1811

Oecon. 1861 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299661-3